МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ НРПК
_____ Лесняк Н.В.
« 31 »августа 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05 Приготовление, оформление и подготовкак реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе федерального образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 «Повар, кондитер»** и рабочей программы профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Организация-разработчик: ГБПОУ Нефтекумский региональный политехнический колледж

Разработчик: Агаджанов А.Н. мастер производственного обученияГБПОУ «Нефтекумский региональный политехнический колледж»

Рассмотрена и одобрена профессиональным методическим объединением педагогов профессий: 08.01.08. Мастер отделочных строительных работ, 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)), 13.01.10Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), 08.01.07. Мастер общестроительных работ, 43.01.09. Повар, кондитер

Протокол заседания № 1 от «30» августа 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1Область применения программы

Программа производственной практики - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2 Цели и задачи:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

Вид профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной

эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3.Формы проведения производственной практики

Производственная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, студенты в ходе производственной практики выполняют функции техника-программиста.

1.4.Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится на предприятиях или в организациях, которые оснащены современным программным и аппаратным компьютерным обеспечением и располагают достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения студентов.

1.5 Формы контроля:

Производственная практика–дифференцированный зачет

1.6. Количество часов, необходимое для освоения производственной практики: 252 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Результатом освоения программы производственной практики является сформированные общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Объем часов
ПК 5.1, 5.2.	**Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;**		**84**
		Отработка практических навыков по подготовки сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению сиропов (на нить)	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению сиропов (на шарик).	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению желе из различных фруктов	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению глазури сырцовым способом.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению глазури заварным способом.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению помады основной.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению помады молочной, шоколадной.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению карамели (ливную).	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению карамели (атласную).	**6**

		Отработка практических навыков по приготовлению крема масляного основной и его разновидности	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению крема белкового и его разновидности.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению различных начинок.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению различных фаршей.	**6**
ПК 5.1, 5.3.	**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;**		**36**
		Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого безопарного теста и ассортимента изделий из него.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого опарного теста и ассортимент изделий из него.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого опарного теста с отздобкой и ассортимент изделий из него.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению дрожжевого слоеного теста и ассортимент изделий из него.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению различных видов хлеба: пшеничного, диетического.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению различных видов хлеба: ржаного, кукурузного.	**6**
ПК 5.1, 5.4.	**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**		**54**
		Отработка практических навыков по приготовлению бисквитного теста и изделия из него	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению песочного теста и изделия из него.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению слоеного теста и изделия из него	**6**

		Отработка практических навыков по приготовлению миндального теста и изделия из него.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению воздушно - орехового теста и изделия из него.	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста(сырцовым способом) и изделия из него	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению пряничного теста(заварным способом) и изделия из него	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению кексов в ассортименте	**6**
		Отработка практических навыков по приготовлению мафинов в ассортименте	**6**
ПК 5.1, 5.5.	**Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.**		**78**
		Отработка практических навыков по приготовлению бисквитных тортов и пирожных.	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению песочных тортов и пирожных.	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению слоеных тортов и пирожных	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению воздушных и воздушно -ореховых тортов и пирожных	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению миндальных тортов и пирожных	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению вафельных тортов и пирожных	**12**
		Отработка практических навыков по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и пирожных.	**4**
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		**2**
	ВСЕГО		**216**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики осуществляется в организациях и на предприятиях, соответствующих профилю образовательной программы и содержанию профессионального модуля.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. –М. : Издательский центр «Академия», 2017.

2.Кузнецова Л.С. , Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для спец. сред. проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2018

3.Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия» ,2018.

4.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018

5.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.:Издательский центр «Академии», 2017

6.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- М.:Издательский центр «Академии», 2018

7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

8.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

9.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

102.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

11.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

12.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

13.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

14.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

15.. Профессиональный стандарт «Кондитер» Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

Электронные издания:

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: производственно-практическое издание
Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Издательство:
Издательство "Дашков и К" 2018. Уровень образования: Бакалавриат, СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/110744?category_pk=4738
2. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие.
Технология приготовления пищи. Богушева В.И. Издательство:Издательство "Феникс"
Год: 2018. Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738
3.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
4.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

7.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

8.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
5. https://ru.pinterest.com/explore/**современные**-торты-914889126255/
6. http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/
7. http://andychef.ru/recipes/smith/
8. http://www.twirpx.com/file/128573/
9. https://e.lanbook.com/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - демонстрация вариантов оформления мучных кондитерских изделий простыми и основными отделочными полуфабрикатами;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении печенья, пряников, коврижек; - демонстрация вариантов оформления печенья, пряников, коврижек;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Проводить последовательно технологический процесс при изготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**.**	Демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике;

	- демонстрация вариантов оформления отечественных классических тортов;	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи. Оценка эффективности и качества выполнения.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный экзамен.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Взаимодействие с командой, разрешать возможные конфликтные ситуации; взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Организация объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; Самоанализ и коррекция результатов ответственного отношения к результатам своей работы	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Организация объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - Самоанализ и коррекция результатов ответственного отношения к результатам своей работы	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- Организация объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - Самоанализ и коррекция результатов ответственного отношения к результатам своей работы	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 011.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- Организация объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; - Самоанализ и коррекция результатов ответственного отношения к результатам своей работы	Экспертное наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ по производственной практике